

令和4年1月分 原料配合表(中学校)

連絡先

松原市立学校給食センター

TEL 333-7060

FAX 333-3939

17日(月)				18日(火)				25日(火)							
食品名				食品名				食品名							
チヂミ 1まい				たまごやき 1きれ				ミニたいやき(あんこ) 1こ				コッペパン 1こ			
アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー	アレルギーを 含む材料	材料名	内訳	アレルギー
	キャバツ			○ 鶏卵		卵			○ 強力粉		小麦				
○	ミックス粉	小麦粉、米粉、 でん粉 (コーンスターチ)、 食塩、グラニュー糖、 小麦でん粉、 ぶどう糖、 たん白加水分解物、 増粘剤(グァーガム、 キサンタンガム)	小麦・大豆	○ 昆布抽出液	昆布、食塩、 アルコール、 デキストリン(タピオカ)				ショートニング	食用植物油脂、 食用精製 加工油脂 (パーム)					
	にら			たん白加水分解物	とうもろこし、食塩										
	植物油脂	米油		食塩				○ 小麦粉			小麦				
○	天かす	小麦粉、米油、食塩、 風味調味料、 酵母エキス	小麦	砂糖				砂糖					砂糖		
	いか		いか	酵母エキス	酵母			ベーキングパウダー					イースト		
	たこ			還元水飴	とうもろこし、 じゃがいも、 さつまいも、 タピオカ			ぶどう糖	コーン、じゃがいも、 さつまいも				食塩		
	かつおだし			でん粉	とうもろこし			増粘剤	グァーガム				イーストフード		
				砂糖				食塩							
				食塩				着色料	ビタミンB2						
				植物油脂	菜種			離形油	パーム、菜種、コーン						
								乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル						

※同じ施設(食品の製造工場およびおかずの製造工場)内で他のアレルギーを取り扱っています。

例えば、冊子でお配りしました『令和3年度 原料配合表(年間使用分)』に掲載している食品では、「ちゅうかめん」が同じ食品製造工場内で「たまご」「そば」を取り扱っています。

その他のアレルギーについての情報が必要な方は、上記給食センターへお問い合わせください。

※食品名欄で個数ものについては「1こ」「2こ」「クラス1ぽん」等の表示をしています。

※海産物(のり・出し昆布・わかめ・ひじき等)は、材料にえび・かに等の稚魚が混在している可能性があります。

※揚げ物製品につきましては、おかずの製造工場では同じ揚げ油を一定期間、ろ過しながら使用しております。

※ご不明な点がございましたら、上記学校給食センターまでお問い合わせください。